Sauzen / Thailand

Massaman Currypasta

Een donkere, bedwelmend complexe pasta uit het islamitische zuiden van Thailand: gedroogde pepers, geroosterde laos en citroengras, vermalen tot een geurige basis, opgewarmd met kardemom, kaneel en kruidnagel. De Maleis-Perzische afkomst maakt het anders dan alle andere Thaise pasta: zoeter, aromatischer en achtervolgd door de geschiedenis van de specerijenhandel.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Gedroogde guajillo of gedroogde rode Thaise pepers, zonder zaadjes en geweekt 20 min
- ☐ 1 deel Galangal, vers of bevroren, geschild en grof gesneden
- ☐ 1,5 delen teentjes knoflook, droog geroosterd in de schaal tot ze zacht zijn
- ☐ 0,5 delen Komijnzaad, geroosterd
- ☐ 1 deel Garnalenpasta (kapi), geroosterd in folie
- ☐ 2 delen Citroengrasstengels, alleen het witte deel, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 2 delen Sjalotten, gehalveerd en drooggeroosterd in een pan tot ze aan de buitenkant verkoold zijn
- ☐ 1 deel Korianderzaad, geroosterd
- ☐ 0,5 delen Warme kruidenmix: kardemompeulen (alleen zaden), kaneel, kruidnagel
- ☐ 0,5 delen Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Zet een droge koekenpan op middelhoog vuur. Voeg korianderzaad toe en rooster, onder regelmatig schudden, gedurende 2-3 minuten tot ze beginnen te knappen en naar warme citrus en aarde ruiken. Voeg de laatste 60 seconden komijnzaad toe; ze roosteren sneller en verbranden gemakkelijk. Voeg in de laatste 30 seconden de kardemomzaadjes, een stukje kaneel en 2 kruidnagels toe. Stort alles onmiddellijk op een koud bord en laat het volledig afkoelen voordat u het maalt. Een vijzel en stamper of kruidenmolen zal werken; vermalen tot een fijn poeder.

02 Doe de sjalotjes (gehalveerd met vel) en hele ongepelde teentjes knoflook in een droge koekenpan of direct boven een gasvlam. Kook op middelhoog vuur, af en toe draaiend, tot de buitenkant zwartgeblakerd is en het vlees aan de binnenkant zacht en gekaramelliseerd is – 8-12 minuten. Schil de verkoolde schillen en gooi ze weg; het vruchtvlees eronder moet jam-achtig en zoet zijn met bittere randen. Deze char is essentieel: het bouwt de rokerige diepte op die kenmerkend is voor Thaise currypasta's gemaakt door straatverkopers die aromaten boven een open vuur houden.

03 Giet de geweekte pepers af en knijp het overtollige water eruit. Scheur het in stukjes en doe het in de vijzel met het gesneden citroengras, laos en zout. Begin met beuken met een ritmische neerwaartse beweging – niet roeren, beuken. Draai de stamper om een gelijkmatige verpulvering te garanderen. Dit kost 10 tot 15 minuten toegewijd werk. Voeg eerst de vezelachtige materialen toe: het zout werkt als schuurmiddel, het citroengras en de laos moeten volledig worden afgebroken tot een vezelvrije gladheid voordat er iets anders in gaat. Als u een keukenmachine gebruikt, pulseer dan in bursts en schraap regelmatig.

04 Voeg de gepelde, geroosterde sjalotten en knoflook toe aan de vijzel en stamp ze door de pasta tot ze volledig zijn opgenomen. Voeg de geroosterde garnalenpasta en gemalen warme kruiden toe. Ga door met kloppen totdat alles verenigd is; de pasta zal dieper worden van steenrood naar donker roodbruin, bijna mahonie, naarmate de garnalenpasta en de kruiden integreren. Proef en pas aan: het moet complex, geurig, licht zoet, aards zijn, met een zachte hitte die langzaam opbouwt. Bewaar het in een pot onder een dun laagje olie in de koelkast gedurende maximaal 2 weken, of vries het in eetlepels in.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / massaman-curry-paste